

Т.М. Головко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

АНАЛІЗ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ СОУСІВ В УКРАЇНІ

Останніми роками все більшого поширення на ринку набувають соуси. Сучасні торгівельні мережі пропонують широкий асортимент соусної продукції, який зформувався переважно за останні 15..20 років.

Аналіз ринку соусної продукції переконливо свідчить про те, що у 90-х роках більше 60% ринку становили соуси імпортного виробництва. Подолання негативного балансу ринку соусної продукції відбулося лише наприкінці 90-років і на теперішній час остаточно закріпилося.

На сьогоднішній день обсяги річного споживання соусної продукції становлять у діапазоні 300...350 тис тонн, що в перерахунку на одного споживача становить 6,5...7,5 кг. При цьому 65...75 % даної продукції є вітчизняного виробництва. Проте ринок імпортованої соусної продукції залишається ще досить великим. Основними імпортерами соусів на території України є (у % від загального імпорту): Польща - 34%, Німеччина - 24%, Росія - 20% тощо.

Існує багато видів класифікації соусів: за смаковими характеристиками вони поділяються на солоні та солодкі, кислі, кисло-солодкі тощо, за температурою вживання - холодні та гарячі, за типом дисперсійної системи - емульсійні та дисперсійні, за походженням - основні та похідні тощо.

Останніми роками спостерігається тенденція появи широкого асортименту похідних соусів на базі основних: майонезу, кетчупу тощо. Шляхом комбінування великої кількості видів переважно рослинної сировини формуються нові органолептичні характеристики та розширюється асортимент соусної продукції.

Все вищезазначене свідчить про те, що ринок соусів в Україні є таким, що динамічно розвивається та має значні фінансові перспективи. Виходячи з цього, актуальним питанням є не лише розширення асортименту соусної продукції, а й формування нових підходів до її створення.

Важливим аспектом формування якісної соусної продукції є створення стійкої дисперсної системи. На теперішній час більшість виробників використовують імпортні стабілізаційні комплекси, які дозволяють одержати стійкі дисперсні системи. При цьому у широких діапазонах можливе варіювання рівня рН середовища, вмісту солі,

цукру, смакових та кольорових характеристик. Однак, на жаль в даному випадку забезпечується лише високі органолептичні показники якості без урахування інших факторів. До того ж більшість соусів виготовляються з використанням консервантів з метою забезпечення більш тривалих термінів зберігання продукту та його мікробіологічної безпечності. Лише не більше 20..25% соусної продукції виготовляється за допомогою стерилізації та асептичного пакування у скляну, металізовану або полімерну тару. Все це негативно відбивається на загальних споживчих характеристиках продукту.

Характеристики дисперсних систем, що формуються під час виготовлення соусів є дуже зручними для введення додаткових компонентів, що може значно покращити споживчі характеристики продукту. Разом з тим мало уваги приділяється формуванню нутрієнтного складу соусів, які можуть стати допоміжним фактором у вирішенні проблеми забезпечення населення України дефіцитними нутрієнтами.

Таким чином, одним з перспективних напрямів розвитку ринку соусної продукції є розробка нових соусів з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Серед науковців, що працюють у даному напрямі можна виділити декілька підходів до вирішення цієї задачі:

- використання нетрадиційної рослинної овочевої та пряно-ароматичної сировини;
- використання комплексних вітамінних збагачувачів на основі як натуральних так і синтетичних препаратів, фармацевтичної продукції тощо;
- використання нових білкових добавок, білкових ізолятів з метою також стабілізації дисперсних систем.
- комбінування традиційних сировинних компонентів та пошук нових технологічних підходів.

При цьому дуже обмежений спектр розробок, спрямованих на збагачення соусів дефіцитними мінеральними елементами, зокрема йоду, селену, заліза, кальцію тощо.

Виходячи з вищенаведеного можна зазначити, що ринок соусної продукції є перспективним та динамічно розвивається. На теперішній час на ринку створено широкий асортимент соусної продукції, проте практично відсутні соуси з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, зокрема з підвищеним вмістом дефіцитних мінеральних сполук. Таким чином актуальним напрямом розвитку ринку є створення соусів оздоровчого призначення з підвищеним вмістом дефіцитних нутрієнтів.